



Steve Troxler
Commissioner

North Carolina Department of Agriculture
and Consumer Services
Food and Drug Protection Division

Joseph W. Reardon
Director

¿En qué Consiste el Método de Radiación de los Alimentos?

La División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte informa en esta ocasión acerca de las características del método de radiación de los alimentos.

¿En qué Consiste el Método de Radiación de los Alimentos?

La radiación es básicamente movimiento de energía, de ondas invisibles, a través del espacio. La naturaleza de esta energía se define por la longitud de la onda energética. Contra mas pequeña es la longitud de la onda mayor es la energía de la misma.

Los rayos gama son los que se utilizan en la radiación de los alimentos, ya que los mismos no crean partículas radioactivas. Los rayos gama penetran en los alimentos pero la mayor parte de estos rayos pasa simplemente a través de ellos; de un modo similar al que las ondas de las ondas microondas actúan.

La pequeña cantidad de rayos gama que los alimentos retienen se convierte en calor.

¿Cuál Es el Propósito de Este Método?

La finalidad es tanto matar las bacterias, los insectos y los hongos que pudieran afectar los alimentos como permitir que los alimentos prolonguen su tiempo de vida una vez almacenados.

Este método se ha venido practicando en los Estados Unidos desde los años 60; en un inicio se empleo para irradiar trigo y papa blanca. En los años 80 se aprobó este método para las especies, sazoadores, cerdo, frutas frescas y substancias secas o deshidratadas. En los años noventa se comenzó a utilizar para aves y carne roja.

La razón por la que se desarrolló el método de irradiar los alimentos es el aumento de la contaminación de los mismos con bacterias como salmonela o E.coli, etc. Algunos de los factores que contribuyen a la contaminación de los alimentos son: mayor consumo de alimentos crudos; mayor consumo de productos importados de países cuyos estándares de calidad son distintos a los de Estados Unidos, falta de higiene en el procesamiento o manipulación de los alimentos.

Limitaciones del Método de Radiación de los Alimentos

Si bien este método ha probado que puede matar o reducir sustancialmente una serie de bacterias tales como: E.coli 0157; Listeria; Salmonela, etc. no tiene capacidad para eliminar toda clase de patógenos; tampoco puede utilizarse en frutas y vegetales frescos porque les altera la calidad y la forma.

¿La Radiación de qué Tipos de Alimentos Esta Aprobada Actualmente?

Harina de trigo; carne roja; aves; cerdo; huevos; vegetales y especias; carne cruda refrigerada o congelada; ciertos productos en base de carne.

La Radiación de Alimentos No Reemplaza las Buenas Practicas de Manufactura

Este método puede ayudar a controlar la contaminación una vez que ocurre, pero no puede prevenirla. Si la preparación o manipulación de alimentos; los equipos, utensilios y superficies en contacto con los alimentos; las manos, la ropa de trabajo no se lavan y desinfectan adecuadamente siempre se producirá la contaminación de alimentos.

¿Cómo Identificar los Alimentos Radiados?

De acuerdo con el acta del FDA publicada en 1997, las etiquetas deben decir *tratado con radiación*. El tamaño de este aviso puede ser no mayor al tamaño en que se escriben los ingredientes.

Los alimentos que no han sido totalmente irradiados no necesitan informar al público si algún ingrediente ha sido irradiado. Por ejemplo, una lata de comida que contiene hierbas que han sido irradiadas y otros ingredientes que no lo han sido no necesita desplegar la información.

Para mayor información comuníquese con la División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte: 919-733-7366

